



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2



QVSA

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul Rîșcani

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. **1049476**

Din „30” 08 2018

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat _____

și certific că SA „Soasis”
(cui - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)
prodeuse lactose
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3035 cu greutate de 36.000 kg
 tipul ambalajului (marcaj/etichetă) _____

Originea mărfii SA „Soasis”
(produse, materie primă - abator, dată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)
 care provine din 02 Rîșcani feroviar în privința bolilor
infecțioase și onimabile
(se indică denumirea localității gospodăriei, unității
 situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: realizare forță
restriși
(realizare fără restricții, realizare condiționată -

Marfa este expediată la pe teritoriul R. Moldova
(indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform rezultatelor expertizei sanitar-veterinare)
 (punctul de destinație, adresa)

cu transportul auto
(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)
 pe ruta 02 Rîșcani - pe teritoriul R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de mercur
și produselor alimentare Donolusen
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: termenul de pastore și realizare
conform certificatului de calitate
(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar [Signature]
(semnătura)
V. Ciomacu
(numele și prenumele)



Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăsi me	% de umiditate	% de sare				
4-5/6	29/8	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		55,0	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	28/10	0°...4°C 85 ± 5%	
4/6	29/8	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		101,1	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	28/10	0°...4°C 85 ± 5%	
7/6	29/8	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		122,0	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	28/10	0°...4°C 85 ± 5%	
		Brinză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	
9-21/6/7	29/8	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4 Ambalat 0.8	60	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		86,5	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	28/10	0°...4°C 85 ± 5%	
30/8		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat		-	SF 03947208 003:2009		31,94 15,2	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeața folosită	3/9	4 ± 2°C 85 ± 5%	
		Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001			Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	
		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	
		Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Brinză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	
21/2	29/8	Cașcaval „Provincial” pătrat	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		19,2	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	28/10	0°...4°C 85 ± 5%	
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5%	
28-29/8 27-28/8		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008		34,2 29,4	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	27-28/10 26-27/10	0°...4°C 85 ± 5%	
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Produs de brinză „De Olanda” Ambalat	45	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Brinză cu cheag în sărămură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	60	4 ± 2°C 85 ± 5%	

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99
HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 30.08.2019

certificat veterinar N° 1049476



Responsabil

[Signature]



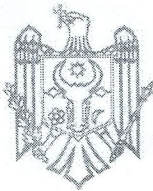
Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici						Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	Gustul	
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Densitatea A	Grupa de puritate	Fracția masică de umiditate %	Fosforata					Temperatura °C
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	2420		2,5	18	1028	I		Negativ	0-6	29-30/8	1-2/9	005 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	150		2,5	18	1028	I		Negativ	0-6	29-30/8	1-2/9	005 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	80		3,5	18	1028	I		Negativ	0-6	29-30/8	1-2/9	005 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	300		1,5	18	1028	I		Negativ	0-6	29-30/8	1-2/9	005 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011	30		1,0	0,882				Negativ	4±2	29-30/8	3-4/9	0040 zile	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-	1500		2,5	0,843				Negativ	4±2	29-30/8	3-4/9	0040 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	60		3,2	0,864				Negativ	4±2	29-30/8	3-4/9	0040 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011	1170		2,5	0,843				Negativ	4±2	29-30/8	3-4/9	0040 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5	0,810				Negativ	4±2	29-30/8	3-4/9	0040 zile	Dulce cu aromă de vișine
10	Smântână, 500gr	SF 03947208-006:2009	150		10	40				Negativ	0-6	29-30/8	5-6/9	100 zile	acidulat
11	Smântână 500gr,	SF 03947208-006:2009	570		15	68				Negativ	0-6	29-30/8	5-6/9	100 zile	-/-
12	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009	72/120		15	68				Negativ	0-6	29-30/8	5-6/9	100 zile	-/-
13	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	50		35	10	15			Negativ	4±2	29-30/8	1-2/9	36 ore	Curat
14	Smântână dulce pasteurizată la cântar	SM GOST R52091-2006			35		15			Negativ	4±2			36 ore	Curat
15	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	68				Negativ	0-6	29-30/8	5-6/9	100 zile	-/-
16	Smântână, kg	SF 03947208-006:2009			30					Negativ	0-6			72 ore	Lactat acidulat
17	Smântână 500gr	-/-	990		20	66				Negativ	0-6	29-30/8	5-6/9	100 zile	-/-
18	Smântână, kg	-/-	50		20	66				Negativ	0-6	30/8	2/9	200 zile	-/-
19	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	12/24		20	66				Negativ	0-6	29-30/8	5-6/9	100 zile	-/-
20	Produs de Smântână 500gr	SF 03947208-011:2013			20					Negativ	4±2			7 zile	Pur acidulat
21	Brinză de vacă 2% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			2			76		Negativ	4±2			120 ore	lactat acidulat
22	Brinză de vacă 5% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		145	5	192		73		Negativ	4±2	30/8	4/9	120 ore	-/-
23	Brinză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011	120		5	192		73		Negativ	4±2	29-30/8	3-4/9	120 ore	-/-
24	Brinză de vacă 9% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			9			73		Negativ	4±2			120 ore	-/-
25	Brinză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011			9			73		Negativ	4±2			120 ore	-/-
26	Brinză de vacă 18% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		139	18	160		68		Negativ	4±2	30/8	4/9	120 ore	-/-
27	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min. 60			52			0 + 4			30 zile	Curat de brinză
28	Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min. 55			55			0 + 4			30 zile	-/-
29	Brinză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min. 50			40			0 + 4			30 zile	Slab de pasteurizat
30	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91		100	72,5			25			0 + 4		no 18/9	20 zile	curat
31	Unt Creștianscoe ambalat	-/-	300		72,5			25			0 + 4		no 3-5/10	40 zile	Curat
32	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009	550		82,5			16			- 3		no 5/10	40 zile	curat
33	Unt topit fasonat la kg	-/-			90			0,7			- 3 ... 0			90 zile	curat
34	Amestec de grăsimi tartinabile "Favorit" amb	SF 03947208-007:2010			72,5			25			3	C 20-25/8		20 zile	curat
35	Amestec de grăsimi tartinabile "Favorit", kg	-/-			72,5			25			3		no 8/9	10 zile	curat
36	Amestec de grăsimi tartinabile "Buterbrodnoe"	-/-			61,5			35			3	28/8		20 zile	curat
37	Unt Creștianscoe pentru pastrare la kg	GOST 37-91			72,5			25			-14....-16 -18			8 luni 11 luni	curat
38	De Pașă	005-09		40	82,5	16							C 30/8	20 zile	

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003, HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 nr. 899,
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009.
Data eliberării certificatului de calitate 30.08.2019



certificat veterinar N° 1049476

Responsabil



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Fórmularul 2



D.T.S.A.
(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul Edineț

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1057656

Din "30" August 2019

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat Combinatului de

industrializare a laptelui din Cupeni

și certific că Producele lactate în asortiment

conform facturii de expediție

în cantitate (locuri) de un lot cu greutate de 6.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) pușgi de pte/pâhăre de pte/hărbie laminată

Originea mărfii Fabrica SA

care provine din S.A. "Fakal"

indemni epizootic

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: Realizare

fără restricții

Marfa este expeditată la Conform facturii de

expediție

cu transportul auto

pe ruta Cupeni - Teritoriul R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator laboratorul de

verificare a produselor alimentare din Donduseni

(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: Raport de verificare Nr 954-958 din 26.06.2019

(conținut și permisivul (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)

Termen de valabilitate conform certificatului

de calitate Nr 101-104 din 30 August 2019

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar

Lupacescu Gheorghe
(numele și prenumele)

Falsificarea prezentei mărfi este pedepsită conform legislației în vigoare.

Certificat de calitate Nr. 104
 Certificat veterinary Nr. 1054656

Laboratorul de producer
 "Inlac" SA, or. Cupcini, str. Chişinăului, 48
 Tel/fax (+373) 246 71088

Data cării	Denumirea produselor	Nr. parti-dei	Nr. de locuri	Masa neta, kg	Temperatura °C	Fos-fataza	Orga-no leptica	Termen limită de realizare		DNT
								data	la	
19.09	Creșter							19.09		
	Lapte 1,5% 1,0 L				4±2	lips	curat			GOST 13277-79
	Lapte 2,5% 1,0 L				4±2	lips	curat			-II-II-
	Chefir 1,0% 0,5 L				4±2	lips	curat			RT
	Chefir 2,5% 0,5 L				4±2	lips	curat			RT
30.09	Smântână 30% 0,2 kg	30		320	4±2	lips	curat	4.09	030	SF 05916732-008-2011
	Smântână 30% 0,2 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Smântână 15% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
29.30.09	Smântână 25% 0,5 kg	29.30	150		4±2	lips	curat	8.9.09	030	-II-II-
	Smântână 15% 0,375 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Smântână 20% 0,375 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Smântână 20% 0,2 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
30.29.09	Iaurt de căpșun 1,5% 0,5 kg	30.29	30		4±2	lips	curat	13.12.09	030	SF 05916732-006-2010
28.29.09	Iaurt de vișină 1,5% 0,5 kg	28.29	30		4±2	lips	curat	11.12.09	030	-II-II-
29.09	Iaurt de caise 1,5% 0,5 kg	29	30		4±2	lips	curat	12.09	030	-II-II-
28.09	Iaurt de natural 1,5% 0,5 kg	28	60		4±2	lips	curat	11.09	030	-II-II-
28.09	Iaurt de căpșun 1,5% 0,4 kg	28	5		4±2	lips	curat	11.09	030	-II-II-
29.09	Iaurt de vișină 1,5% 0,4 kg	29	4		4±2	lips	curat	12.09	030	-II-II-
28.09	Iaurt de caise 1,5% 0,4 kg	28	5		4±2	lips	curat	11.09	030	-II-II-
	Iaurt de natural 1,5% 0,4 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Iaurt portocală-mărar-gimbir 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Iaurt cu cătină-ceai verde 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Iaurt u chivi spanac 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Iaurt de căpșun 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Iaurt de banan 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Iaurt de caise 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
30.29.09	Iaurt de vișină 3,5% 0,125 kg	30.29	60		4±2	lips	curat	13.12.09	030	-II-II-
	Iaurt de natural 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
29.09	Iaurt de mure de pădure 3,5% 0,125 kg	29	30		4±2	lips	curat	12.09	030	-II-II-
30.29.09	Iaurt de persic-maracua 3,5% 0,125 kg	30.29	30		4±2	lips	curat	13.12.09	030	-II-II-
28.29.09	Unt "Crestianscoe" 72,5% 0,2 kg		40		-18	lips	curat	28.26.10		GOST 37-91
	Unt "Crestianscoe" 72,5% la cîntar 10 kg				-12	lips	curat			-II-II-
28.24.09	Unt de vacă 82,5% 0,2 kg		40		-18	lips	curat	28.26.10		-II-II-
29.30.09	Brînză de vacă 2% 0,25 kg	29.30	10		4±2	lips	curat	3.4.09	030	RT
29.30.09	Brînză de vacă 2% 0,4 kg	29.30	10		4±2	lips	curat	3.4.09	030	RT
30.09	Brînză de vacă 2% 2 kg	30		72	4±2	lips	curat	4.09	030	RT
30.09	Brînză de vacă 2% 5 kg	30		25	4±2	lips	curat	4.09	030	RT
29.30.09	Brînză de vacă 5% 0,25 kg	29.30	130		4±2	lips	curat	3.4.09	030	RT
	Brînză de vacă 5% 2 kg				4±2	lips	curat			RT
29.30.09	Brînză de vacă 8% 0,25 kg	29.30	100		4±2	lips	curat	3.4.09	030	RT
30.09	Brînză de vacă 9% 2 kg	30		4	4±2	lips	curat	4.09	030	RT
30.09	Brînză de vacă 9% 5 kg	30		90	4±2	lips	curat	4.09	030	RT
26.28.09	Cremă de brînză sărată natural 130g	26.28	3		4±2	lips	curat	9.11.09	030	SF 05916732-009-2014
30.28.09	Cremă de brînză sărată cu mărar și usturoi 130g	30.28	5		4±2	lips	curat	13.11.09	030	-II-II-
	Cremă de brînză sărată cu piper negru 130g				4±2	lips	curat			-II-II-
	Cremă de brînză cu vișină 200g				4±2	lips	curat			-II-II-
	Cremă de brînză mure de pădure 200g				4±2	lips	curat			-II-II-
	Cremă de brînză persic-maracua 200g				4±2	lips	curat			-II-II-
29.30.09	Brînzică degresată cu vanilină 100g	29.30	15		4±2	lips	curat	3.4.09	030	SF 05916732-009-2014
29.30.09	Brînzică degresată cu stafide 100g	29.30	15		4±2	lips	curat	3.4.09	030	-II-II-
29.30.09	Brînzică cu ananas 5% 100g	29.30	15		4±2	lips	curat	3.4.09	030	-II-II-
	Lapte praf degresat 0,5kg				lips	curat				GOST 10970-87
	Cașcaval "De Cupcini" cu aromă de șuncă tigrat 40%				+6	lips	curat			SF05916732-003-2008
	Cașcaval "De Cupcini" 40%				+6	lips	curat			-II-II-



Data cînd a fost eliberat certificatul
 " 30 09 201 9L

Responsabil laborant pe producția gata

Numele semnătura